

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number:

61-260843

(43)Date of publication of application: 19.11.1986

(51)Int.CI.

A23L 1/10

(21)Application number: 60-103061

(71)Applicant: KIHARA KAZUYA

(22)Date of filing:

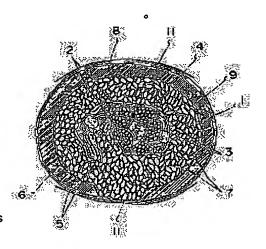
15.05.1985

(72)Inventor: KIHARA KAZUYA

(54) FREEZE PROCESSING OF WORKED SUSHI

(57)Abstract:

PURPOSE: To obtain a worked SUSHI (vinegared rice) having sufficiently stressed characteristic taste and beautiful appearance, without causing undesirable problems such as the evaporation of water and the formation of ice crystals, by quickly freezing a worked SUSHI covered almost wholly with a transparent film, and thawing the frozen SUSHI spontaneously. CONSTITUTION: Nearly the whole surface of a worked SUSHI 1 is covered with transparent films 9, 11 such as plastic film and frozen quickly at -40W-70° C, preferably at about -65° C for 5W30min, preferably for about 20min preferably by a refrigerant evaporation method, etc., without using air flow. The frozen SUSHI is thawed spontaneously in the state covered with the transparent film.



LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

⑩ 日本国特許庁(JP) ⑪ 特許出願公開

@ 公 開 特 許 公 報 (A) 昭61-260843

@Int_Cl.4

識別記号

庁内塾理番号

匈公開 昭和61年(1986)11月19日

A 23 L 1/10

6760-4B

審査請求 未請求 発明の数 1 (全3頁)

会発明の名称 細工筹司の凍結加工法

> ②特 関 昭60-103061

爾 昭60(1985)5月15日 29出

也 仰発 明 者 木 原

新潟県西蒲原郡吉田町下町3番8号 新潟県西蒲原郡吉田町下町3番8号

木 原 也 ①出 願

弁理士 牛 木 砂代 理 人

1. 発明の名称

細工寿司の攻結加工法

2. 特許 額求の 范囲

細工宛司のほぼ全面を透明フィルムで被つた 状態で-40~-70℃の温度に5~30分急 速収結し、前配過明フィルムで被つたまり自然 **解放することを特徴とする細工寮司の収結加工** 法。

3. 発明の詳細な説明

〔産貸上の利用分野〕

本発明は細工疫司の収結加工法、特に發疫司 **退り狩司等で山水を変わしたり、魚,好菜をい** ろいろな形に切つて用いる細工疫司の収結加工

法に関する。

(関辺技術とその問題点)

一般に食品の収結は、断熱した室の中に食品 をのせて収結する管棚式、または冷風を送り込 んで原結する送風式または室温が一定過度以下 になつたときファンを回して棚間の空気を投拌 する半送恩式式等により、−20℃程度の温度 に致時間穏位収結することが知られている。し かし、このような原結を細工券司に行なつた場 合、乾燥し易く版に寿司特有のすつばい味が失 われるうえに、野菜、魚等の具と飯に有する水 分が組織内に大きな氷の結晶を生成し組織を破 **敬して細工寿司特有の美観とおいしさが損われ** 易いという問恩を有していた。

(発明の目的)

本発明の目的とするところは、細工舟司符有 のすつばい味と具のおいしさがミックスした味

· .: :

特開昭61-260843(2)

と 美観とが生かされた 細工寿司の凍結加工法を 提供することにある。

[発明の概要]

本発明の細工寿司の凍結加工法は細工寿司の ほぼ全面を透明フィルムで被つた状態でー40 ~-70℃の温度に5~30分急速凍結し、前 記透明フィルムで被つたまい自然解凍するもの である。。

[実施例]

. .

用いない。例えば冷葉蒸発手段によるものが好しい。その後透明フィルム 9 、1 1 で被ったまま自然解凍することにより解凍時の細工寿司中の水分の抜脱を良好に防止出来る。このため仕出物などに用いる場合 1 週間程度の保存が可能となり、しかも移送中に解凍することも出来る。〔発明の効果〕

本発明は細工寿司のほぼ全面を透明フィルムで被つた状態でー40~-70℃の温度に5~30分急速凍結し、前記透明フィルムで被つたま、自然解凍するから、水分の抜脱および含有水分による結晶生成等による不都合がなく細工寿司特有の味と美観が十分生かされた凍結加工が可能となりその効果は大きい。

面10個をもう 1 枚の ブラスチック 等の フィルム 1 1 で 被つている。

4.図面の簡単な説明

第1図~第3図は細工寿司の断面図である。

1・・細工寿司 9,11・・フィルム

代理人 弁理士 牛木 雙

The second section of the

特開昭61-260843(3)

